

Prepara queste deliziose corone di panini aromatizzati al formaggio di fossa e miele per stupire gli ospiti con una ricetta tanto inusuale quanto deliziosa.



Ingredienti

formaggio di fossa 200 grammi
pane baguette 1
pepe q.b.
miele q.b.
timo q.b.

Preparazione:

- 1) Affetta il pane da condire con **formaggio di fossa e miele** a fettine non troppo sottili e falle tostare nel forno già caldo a 200° per 10 minuti.
- 2) Taglia nel frattempo a scaglie il formaggio; leva le fettine di pane dal forno e, dopo averle fatte intiepidire, distribuiscilo al di sopra assieme ai rametti di timo previsti dalla ricetta.
- 3) Aggiusta le bruschette al **formaggio e miele** di pepe e passale sotto il grill caldo per 3-4 minuti. Togli infine i crostini dal forno, irrorali con un filo di miele e servili subito.

origini:

Il formaggio di fossa protagonista delle bruschette al **formaggio e miele** ha un sapore piuttosto piccante, indicato per contrastare la dolcezza del miele. È caratteristico della zona tra la Romagna e le Marche ma facilmente reperibile anche altrove. La sua produzione risale probabilmente al Medioevo, quando veniva nascosto in fosse di tufo per metterlo al riparo dai saccheggi.